

Pasigaminkite zefyr? patys



?ia galite su?inoti, kaip patys galite pasigaminti zefyrus

Med?iaga / ingredientai

- 310 g sijoto cukraus pudros
 - 2 ?auk?tai kukur?z? krakmolo
 - 1 arbatinis ?auk?telis nearomatizuoto aliejaus
 - 18g maltos ?elatinos
 - 1 ?iupsnelis druskos
 - 1 pakelis vanilinio cukraus
 - 180ml vandens
 - galb?t raudoni maisto da?ikliai
-
- Kepimo indas
 - mai?ytuvas
 - dubuo
 - Keptuv? ir virykl?
 - Te?los grandiklis
 - ?auk?stas
 - Sietas
 - Galb?t sausaini? pjaustykl?
 - peilis
 - PI?vel?

vadovas

Paruo?kite kepimo ind? taip, kad mišinys nelipt?:

Sumai?ykite 1 valgom? ?auk?t? cukraus pudros ir 2 ?auk?stus kukur?z? krakmolo

Kepimo ind? labai plonai aptepkite aliejumi

Kepimo indo dugne persijokite cukraus pudros / kukur?z? krakmolo mišin?

Zefyro masei:

Sumaišykite želatiną, druską, vaniliną cukrą ir vandenį

Leiskite šiam mišiniui išbrinkti 5 minutes

Šiek tiek pakaitinkite keptuvę, bet neleiskite jai virti, kol želatina ištirps

|||

Tuo tarpu į maišymo dubenį persijokite 300 g cukraus pudros

|||

Maišydami įpilkite skysčio į cukraus pudrą ir maišytuvu plakite maždaug 5–10 minučių storio ir erdvaus, kol susidarys erdvus, purus kremas.

Galbūt pridėkite maistinių dažų.

|||

Dabar supilkite mišinį į paruoštą kepimo formą, išlyginkite ir uždenkite maistine plėvele.

|||

Dabar jis turi pailsėti mažiausiai keturias valandas, kad būtų tvirtas.

Patarimas: masę greičiau sustings šaldytuve. Užtenka maždaug 2 valandų

|||

Sukietėjus masę plonai persijoti su likusia krakmolo mase,

Peiliu ją nuimkite nuo krašto ir apverskite.

|||

Dabar supjaustykite zefyrus kubeliais

arba iškirpti sausainių pjaustytais.

išsipūsti

- Nuotrauka: Jungschar Henggart
- Receptas: <https://yumtamtam.de/Rezepte/Marshmallows-selber-machen.html> ir Jungschar Henggart